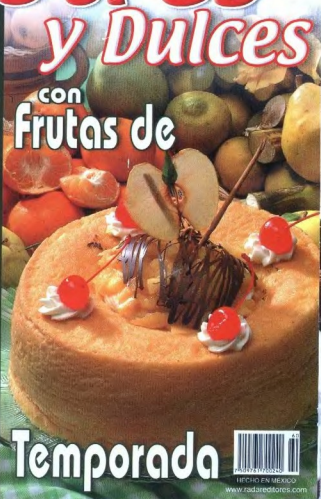


Postres y Dulces

No. 60
\$16.00



con
Frutas de



Temporada



PROYECTO 17700240

HECHO EN MEXICO

www.zadareditores.com

La Clase

del

Chef Re



CÓMO EXTENDER LA PASTA SIN QUEMARLA



1. Sobre una superficie enharinada, coloque la pasta y golpéeela hasta extenderla un poco.



3. Envolva la pasta en el rodillo y módelala sobre la base de la tarta.



2. Utilice un rodillo para poder extenderla de ambos lados. Hágalo sin recargarse en el rodillo para que le sea más fácil despegarla.



4. Corte el sobrante con el rodillo para darle la forma de la tarta.

postreña

Paso a Paso



5. Cuando tenga la tarta formada, con la yema de los dedos oprima los lados para que no se despegue a la hora de hornear.



6. Así debe quedarle la base de la tarta para poder hornearla rellena, si desea rellenarla con crema pastelera o chantilly píquela con un tenedor para que no se deforme.



En un abrir de



Latas

DELICIA DE QUESO EN SALSA DE DURAZNO

Ingredientes:

- 190 gr de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 10 gr de grenetina
- 1 lata de duraznos en almíbar de 820 gr
- 1/2 limón

Manera de preparar:

Licúe el queso con la leche condensada y la media crema.



Hidrate la grenetina a baño María hasta que se disuelva.



Agregue la grenetina no muy caliente a la mezcla anterior (en la licuadora) para que se integren bien todos los ingredientes.



Vacíe a los moldes y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore con frutas. Sirva con salsa de durazno.



Para la salsa de durazno, licúe los duraznos sin el almíbar con gotas de limón, cuele y ventíque la consistencia, si fuera necesario, le puede agregar un poco de almíbar para que espese.

5.



Elementos *para* Decorar

ESPIRALES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Chocolate oscuro para fundir, el necesario

Manera de preparar:



1. Funda el chocolate y colóquelo sobre un acetato transparente en forma de zig zag (tres veces de lado a lado).



2. Haga un tubo con una hoja tamaño carta para meter el acetato con el chocolate y enfriarlo dándole forma circular.



3. Entré el chocolate para poder despegarlo del acetato y decore los postres con un toque esmerinal.

SAVARIN

INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 20 gr de levadura fresca
- 3 gr de sal
- 10 gr de azúcar
- 3 huevos
- 50 gr de manteca
- 80 ml de leche (1/3 de taza)

Para Decorar:

- 4 cerezas
- 200 ml de crema para batir
- 1 manzana
- 20 gr de azúcar
- Vainilla, la necesaria

MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle todos los ingredientes secos con la mantequilla y los huevos.
2. Agregue la leche poco a poco hasta formar una masa elástica.
3. Engrase un molde de rosca con mantequilla y enharínalo. Le sugerimos que el molde mida 23 cm de diámetro por 7 cm de alto.
4. Sobre un recipiente con agua caliente y rejilla, deje fermentar la pasta hasta que doble su volumen.
5. Hornéelo a 200°C durante 45 minutos, desmóldelo y déjelo enfriar para escurrirlo del licor que usted prefiera. Décoralo al gusto con los ingredientes mencionados.



TARTA DE CHABACANO

INGREDIENTES:

De la Pasta:

150	gr de mantequilla
1	huevo
125	gr de azúcar
90	gr de margarina
370	gr de harina

Del Relleno:

20	dátiles picados
50	gr de pasas
200	ml de crema
3	huevos
25	gr de azúcar
	Vainilla, la necesaria

MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle la mantequilla y la margarina con el azúcar hasta obtener una pomada, agregue el huevo y la harina, bata hasta formar una masa suave y manejable.
2. Extienda la pasta sobre una superficie enharinada para que no se pegue y móldela.
3. Para el relleno mezcle los huevos, el azúcar y la crema con un poco de vainilla.
4. Pique los frutos secos, intégrelos al relleno y vacíelo a la tarta, hornee a 200°C, durante 45 minutos.



TRILOGÍA DE SABORES

INGREDIENTES:

- 3 yemas de huevo
- 25 gr de azúcar
- 300 ml de rompopo
- 1 plátano
- 1 kiwi

MANERA DE PREPARAR:

1. Hierva el rompopo con el azúcar. En cuanto suente el hervor, agregue las yemas sin dejar de mover hasta que espese.
2. Pique en rodajas el plátano y el kiwi, sívalos en una copa coctelera junto con el rompopo.



TARTA DE DÁTIL

INGREDIENTES:

- 150 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 125 gr de azúcar
- 90 gr de margarina
- 370 gr de harina

Del Relleno:

- 20 dátiles picados
- 200 ml de crema para batir
- 3 huevos
- 25 gr de azúcar

MANERA DE PREPARAR:

1. Para la masa azúcre la mantequilla y la margarina con el azúcar y el huevo, incorpore la harina hasta formar una masa suave y manejable.
2. Para el relleno pique los dátiles y mézclelos con la crema, el azúcar y los huevos.
3. Hornee a 180°C durante 30 minutos, déjela enfriar para poder desmoldarla.



STRUDEL DE TEJOCOTES

INGREDIENTES:

500	gr de pasta hojaldre (cómprela en tiendas departamentales)
300	gr de tejocotes
50	gr de pasas
50	gr de nuez
1	huevo para barnizar
25	gr de azúcar
	Vainilla, la necesaria

MANERA DE PREPARAR:

1. Caramelice los tejocotes con las pasas, la nuez, el azúcar y un poco de vainilla a fuego lento durante 15 minutos.
2. Extienda la pasta con un poco de harina hasta obtener una superficie de 30 x 21 cm aproximadamente, rellene con el caramelo y enrrolle en forma de taco, barnice con el huevo.
3. Hornee a 200°C durante 40 minutos. Para poder cortarlo utilice un cuchillo de sierra.



TEJOCOTES Y CAÑAS AL VINO BLANCO

INGREDIENTES:

- 3 cañas
- 10 tejocotes
- 250 ml de vino blanco
- 50 gr de azúcar
- Concentrado de jamaica al gusto

MANERA DE PREPARAR:

1. Ponga el vino con el azúcar al fuego, mezcle los cañas cortados en cuatro junto con los tejocotes durante 20 minutos.
2. Sirva con un poco de concentrado de jamaica



MOUSSE DE KIWI

INGREDIENTES:

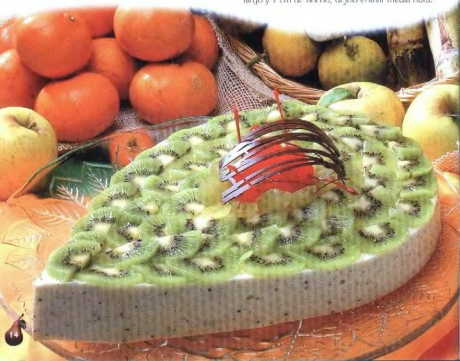
350	ml de puré de kiwi
200	gr de merengue
400	ml de crema para batir
20	gr de grenetina

Del Merengue:

3	claras de huevo
150	gr de azúcar
1	cucharadita de vinagre de manzana
1	cucharadita de fécula de maíz

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el merengue bata las claras con el vinagre a punto de turón, agregue el azúcar con la fécula de maíz sin dejar de batir hasta que se haga el merengue.
2. Hidrate la grenetina con un poco de agua y métala 30 segundos al microondas o a baño María hasta que se vea transparente.
3. Mezcle la grenetina con la pulpa de kiwi, tibieza un poco para que no se cuaje.
4. Bata la crema a punto de nieve y mézclala perfectamente con el merengue, añada el puré en forma envolvente.
5. Václe la mezcla en un aro para mousse de 21 cm de largo y 7 cm de ancho, déjelo enfriar media hora.



MOUSSE DE MANDARINA

INGREDIENTES:

MANERA DE PREPARAR:

- 350 ml de jugo de mandarina
- 230 gr de merengue
- 400 ml de crema para batir

Del Merengue:

- 3 claras
- 170 gr de azúcar
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 7 aros de PVC de 7 cm de diámetro

1. Para el merengue, bata las claras con el vinagre a punto de turdón, añada el azúcar con la fécula de maíz poco a poco sin dejar de batir hasta que se forme el merengue.
2. Hidrate la gellanina con el jugo de la mandarina durante 20 minutos.
3. Bata la crema, mézclela con el merengue y el jugo de la mandarina tibio, vacíe en los aros y deje enfriar hasta que cuaje.



MANZANAS RELLENAS DE PIÑA CARMELIZADA

INGREDIENTES:

De las Manzanas Caramelizadas:

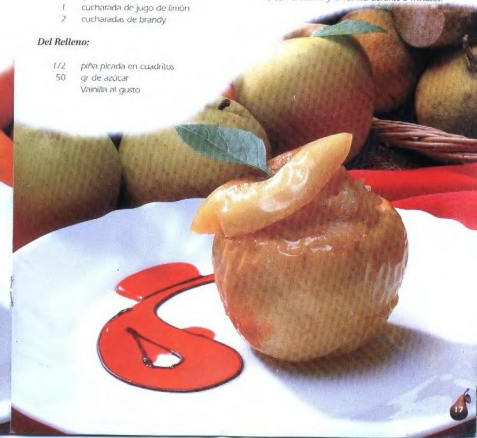
- 9 manzanas grandes
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de brandy

Del Relleno:

- 1/2 piña picada en cuadritos
- 50 gr de azúcar
- Vainilla al gusto

MANERA DE PREPARAR:

1. Caramelice las manzanas ahuecadas con la mantequilla, el azúcar, el brandy y el jugo de limón por 5 minutos.
2. Para el relleno de las manzanas, pique la piña, cuézala con el azúcar y la vainilla durante 5 minutos.



TARTA DE FRUTAS

INGREDIENTES:

De la Pasta:

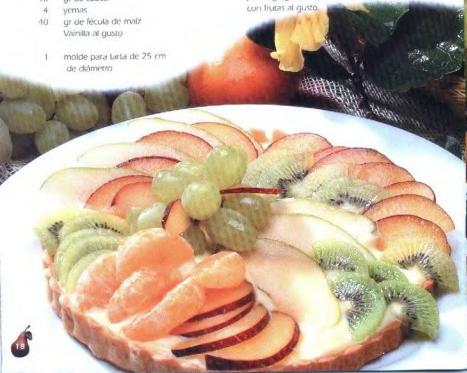
- 150 gr de mantecquilla
- 1 huevo
- 125 gr de azúcar
- 90 gr de margarina
- 370 gr de harina
- Vainilla al gusto

De la Crema Pastelera:

- 500 ml de leche
 - 90 gr de azúcar
 - 4 yemas
 - 40 gr de fécula de maíz
 - Vainilla al gusto
- 1 molde para tarta de 25 cm de diámetro

MANERA DE PREPARAR:

1. Para la pasta acreme la mantecquilla, la margarina, el azúcar y el huevo. Al final incorpore la harina y la vainilla. Déjala reposar por 30 minutos en refrigeración.
2. Para la crema pastelera, hierva la leche con la mitad del azúcar, aparte blanquee las yemas con el resto del azúcar, incorpore la fécula de maíz y la vainilla. Cuando hierva la leche incorpore las yemas sin dejar de mover hasta que espese.
3. Extienda la pasta con un poco de harina y móldéela en el molde.
4. Hornee a 180°C durante 30 minutos, déjela enfriar para agregarle la crema con una manga, decórela con frutas al gusto.



PERAS RELLENAS DE QUESO CREMA

INGREDIENTES:

- Pasta hojaldre, la necesaria
- 5 peras
- 190 gr de queso crema
- 20 gr de azúcar
- 1 huevo para barnizar

MANERA DE PREPARAR:

1. Pele las peras y quíteles el corazón, extienda la pasta hojaldre en forma triangular.
2. Suavice el queso con el azúcar, rellene las peras con manga. Envuélvalas con la pasta hojaldre, barnizándolas con huevo para que se doren.
3. 1. Hornéelas a 180°C durante 30 minutos.



CRUJIENTE DE PIÑA

INGREDIENTES

- 1/2 piña en rebanadas finas
- 750 gr de azúcar
- 200 ml de agua

Del Relleno:

- 2 manzanas peladas y picadas
- Nueces al gusto
- 20 gr de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 190 gr de queso crema

MANERA DE PREPARAR

1. Para el relleno, caramelicé la manzanas con el azúcar, la vainilla y las nueces.
2. Suavice el queso y colóquelo en una manga con duya de estrella.
3. Haga un jambe con el azúcar y el agua para remojar las piñas.
4. Coloque las rebanadas sobre papel silicón y hornee a 110°C durante 2 horas.
5. Forme una torre colocando una piña, queso y manzana, repita el proceso al gusto.



PASTEL DE MORA AZUL

INGREDIENTES:

Del Batido:

4	huevos
120	gr de azúcar
125	gr de harina
30	gr de mantequilla
1	cucharadita de vainilla
200	ml de leche
1/2	lata de leche condensada
1/2	lata de leche evaporada

Para Decorar:

	Mermelada de moras
	Chocolate amargo, el necesario
500	ml de crema para batir
25	gr de azúcar

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase un molde de 25 cm para batido, encienda el horno a 200°C.
2. Bata los huevos con el azúcar a punto de listón, agregue la vainilla y la mantequilla fundida.
3. Añada la harina en forma envolvente (ceñida para evitar los grumos).
4. Hornee a 200°C durante 30 minutos, retire y deje enfriar para agregarle las tres leches.
5. Mezcle las tres leches, caliéntelas para integrarlas al pastel, déjelo enfriar para cubrirlo de crema.
6. Bata la crema con el azúcar y cubra al pastel, decórela con mermelada de mora y el chocolate.



PASTEL DE CHABACANO

INGREDIENTES:

- 125 gr de harina
- 125 gr de azúcar
- 4 huevos
- 30 gr de manteca
- 1 cucharadita de vainilla

Del Relleno:

- 200 ml de leche
- 1/2 lata de leche condensada
- 1/2 lata de leche evaporada

Para Decorar:

- 200 ml de crema para batir
- Mermelada de chabacano
- Chocolate, el necesario
- 1 fresa

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase un molde para pastel de 25 cm de diámetro, encienda el horno a 200°C.
2. Bata los huevos con el azúcar a punto de listón, agregue la vainilla y la mantequilla fundida (fría).
3. Cierne la harina e incorpórela en forma envolvente.
4. Vacíe el batido al molde, hornee durante 30 minutos, retírelo del horno y déjelo enfriar para agregarle la mezcla de tres leches.
5. Cubra el pastel con crema, decórelo con mermelada de chabacano, una fresa y figuras de chocolate.



por
S
Coc
Nor
Tel
Adj
Hag
sig
Can
La
Tir
Ven
Fin

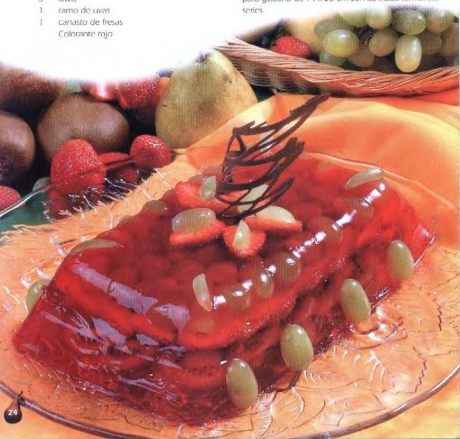
GELATINA DE FRESA CON FRUTAS

INGREDIENTES:

- 1 Saborizante de fresa
- 1 litro de agua
- 25 gr de gredina
- 50 gr de azúcar
- 3 kiwis
- 1 ramo de uvas
- 1 canasto de fresas
- Colorante rojo

MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle la gredina con el agua en frío para evitar que se haga bolas.
2. Hierva el agua, retírela del fuego, agréguelo el azúcar, el saborizante y el colorante, vacíela a un molde para gelatina de 14 x 23 cm con las frutas formando series.





Flor Montes de Oca V.

Pasteles para todo tipo de evento

Cursos continuos de:

- Decoración de pasteles
- Pastelería Francesa
- Pastelería Vienesa
- Panadería Fina
- Cocina Mexicana
- Cocina China
- Cocina Vegetariana
- Empanadas Argentinas y Salsa Chimichurri
- Tallado de Fruta y Verdura
- Chocolatería Fina
- Gelatinas Artísticas
- Gelatinas Tridimensionales
- Galletas Europeas
- Sushi
- Botanas y Bocadillos
- Pasteles de Queso
- Helados Italianos
- Cursos Especiales Navideños
- Y varios más

Solola No. 558
Col. Lindavista
Tel. 55-67-39-20

CANASTA DE FRUTAS

INGREDIENTES:

De la Pasta Azucarada:

150	gr de mantequilla
75	gr de azúcar
1	huevo
1	pizca de sal
230	gr de harina

Del Relleno:

60	gr de mantequilla
60	gr de azúcar
2	huevos
1/4	de taza de vino blanco
180	gr de almendras molidas
2	latitas de gajos de mandarina

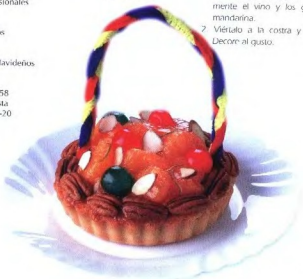
MANERA DE PREPARAR:

La Pasta Azucarada:

1. Mezcle los primeros 4 ingredientes en el procesador de alimentos por unos minutos. Agregue la harina hasta incorporarla bien. Haga una bola, refrigiera unas dos horas.
2. Después extiéndala y rellene moldes de pay o tartalera, hornee a fuego medio durante 60 minutos aproximadamente.

El Relleno:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos y las almendras, incorpore suavemente el vino y los gajos de mandarina.
2. Viértalo a la costra y hornee. Decore al gusto.





Lic. Mónica Torres

Ofrecemos cursos de:

- Bocadillos
- Canapés
- Corte y Talle de Frutas y Verduras
- Decoración de Pasteles
- Galletería
- Pastelería Básica
- Pastelería Europea
- Pastelería Fina
- Pastelería Francesa
- Repostería con Queso
- Seminario de Chocolatería
- Seminario de Vangosendas en Chocolatería
- Seminario de Gelatina Artística

Nuevos Cursos:

- Comida China
- Comida Japonesa
- Comida Mexicana Moderna
- Chocolatería Profesional
- Decoración de Pasteles con Fondant
- Pastas Italianas
- Pastelería Profesional
- Pasteles Semifríos

Inscríbete a nuestros

Cursos Navideños:

- Buffet Navideño
- Cena Navideña
- Chocolatería Navideña
- Galletería Navideña
- Panadería Navideña
- Repostería Navideña

Información de Cursos:

Unión No. 318
Col. Guadalupe Tepeyac
Tel.: 57-81-67-80
Celular: 044-19-66-13-18

Domicilio Casa Matriz:

Av. 506 (Eje 3 Norte) No. 154
Esq. Av. 551
Unidad Aragón, 2a. Sección
México, D. F., C.P. 07920
Tel.: 57-60-43-15 (con 5 líneas)

FRESCURA DE MARACUYÁ

INGREDIENTES:

De la Base:

150	gr de azúcar
5	huevos
150	gr de harina

Del Mousse:

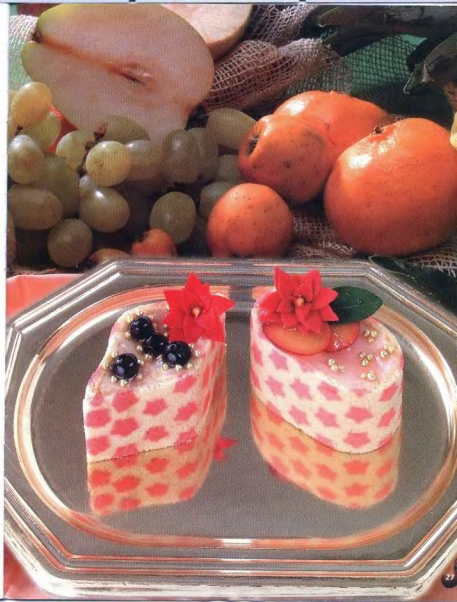
200	gr de pulpa de maracuyá
10	gr de grenetina
100	gr de crema batida
4	claras

De la Pasta Cigarret:

50	gr de azúcar glass
3	huevos
50	gr de mantequilla
	Colores vegetales

MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle todos los ingredientes de la pasta cigarret y pintela de rojo, verde y amarillo. Realice garabatos con la pasta y cúbralos con la base, hornee y corte los cinturones de pan.
2. Para la base, bata las claras e incorpore el azúcar para formar un merengue. Incorpore las yemas y la harina. Extienda en una charola engrasada y hornee a 180°C durante 30 minutos.
3. Para el mousse, hidrate la grenetina y póngala a baño María, bata las claras a punto de nieve, incorpore la grenetina a la pulpa, envuelva las claras y finalmente agregue la crema batida.
4. Para armar, coloque el pan en el molde, corte 2 bases de pan y coloque una en el fondo, envínela al gusto, coloque mousse, otra capa de pan y mousse.
5. Decore con fruta



POSTRE DE MANGO

INGREDIENTES:

- | | | | |
|-----|----------------------|----|---|
| 500 | gr de pulpa de mango | 4. | Deje hervir el jarabe hasta que tome punto de hebra. |
| 1 | y 1/2 taza de azúcar | 5. | Escoja mangos maduros, péfeles y líclelos. |
| 1 | taza de agua | 6. | Pase la pulpa por un colador para quitarle las hebras. |
| | Jugo de limón, | 7. | Añada la pulpa al jarabe, siga calentando para que espese, siga moviendo para que no se pegue. |
| 1 | gotero | 8. | Deje enfriar un poco y enváselo en un frasco de vidrio bien lavado y desinfectado, tape inmediatamente y deje enfriar a temperatura ambiente. |
| | | 9. | Puede almacenarlo a temperatura ambiente o abierto el frasco, en el refrigerador |

MANERA DE PREPARAR:

1. Ponga el azúcar en una cacerola, agregue el agua.
2. Acomode la cacerola al fuego, mueva con una palita de madera sin dejar de agitar hasta que se disuelva el azúcar.
3. Cuando suelte el hervor, integre 30 gotas de jugo de limón, deje de mover.



MICHEL
su boutique



Chocolate Van Leer, Furin, Ferback,
Nestlé, Chips Alpezzi, Chocomex
natural y de sabores, Rossi,
Nuveen, Crema Rich's, etc.

Chocolatería:

Paletas de cereal, amaranto y deco-
radas, plastilina de chocolate.

Repostería:

Bocadillos dulces y salados, gela-
tina artística, figuras de azúcar.

Decoración de pasteles:

Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
frente al hotel Holiday Inn
Tel. y Fax: 57 52 82 40
Con la maestra Ma. Elena Peña
Alfaro Martínez

Nueva sucursal:

Av. Cuauhtemoc No. 39
Col. Unión Chalina
Tlalnepantla, México

Chocolate Alpezzi y Chocomex.

Precio especial al mayoreo



FRUTAS DE DÁTIL

(Rinde de 15 a 40 porciones)

INGREDIENTES:

- 60 dátiles deshuesados
- 1 taza de nueces molidas
- 40 galletas Marie
- 1 taza de leche condensada

MANERA DE PREPARAR:

1. Licúe los dátiles, las nueces y las galletas con la leche hasta que quede una mezcla firme pero manejable (si es necesario añade las galletas pulverizadas).
2. Forme bolitas al tamaño de una nuez y guárdelas en una bolsa de celofán.

Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1420,
Col. Del Valle México, D. F.,
C.P. 08100

Informes e inscripciones:

Tels.: 55-75-90-38; 55-75-20-16
y 55-75-40-65

Fax: 55-75-90-38

E-mail:

gastrol4@prodigy.net.mx

Página:

www.prodigyweb.net.mx/gastrol4

El Instituto cuenta con:

-Diplomado en Gastronomía
Desarrollo profesional en el arte
culinario a nivel de un chef.
Duración: 6 meses, asistiendo
diariamente 4 horas, turnos
matutino y vespertino.
Cupo: 16 personas.

-Diplomado en Gastronomía
Sabatino, matutino y vespertino
Duración: Un año, con sesiones
de 5 horas.

-Diplomado en Alta Repostería
Turnos: Matutino, vespertino o
sabatino.

Además ofrece:

- Más de 15 talleres en diferentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus órdenes:
- Eventos sociales y empresariales
- Servicios de coctel
- Buffet



*Tip: Póngalas en un banito repicente y
dalo como regalo navideño.*



Gastronómica y de Repostería

¿Te gustaría aprender el Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en nuestros económicos diplomados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado y recibirás 10% de descuento.

Cursos sabatinos de:

- Repostería francesa
- Decorado de pasteles para eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos
- Confeitería (chocolate)
- Cocina internacional
- Curso de velas artísticas

Curso de preparación de cocteles y bebidas para bartender (Cantinero)

Venta de Bases para pastel al mayoneo y menudeo

Xicotitlán No. 6038
Col. Aragón-Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel. 57-81-84-06

PASTEL DE REQUESÓN CON FRUTA DE TEMPORADA

INGREDIENTES:

3	huevos separados
50	gr de azúcar
1	cucharada de vainilla
250	gr de harina
25	gr de fécula de maíz
25	gr de avellanas molidas
500	gr de requesón descremado
250	gr de queso crema
125	gr de azúcar glass
1	yoghurt natural chico
2	copos de ron
40	ml de crema
	Jugo y ralladura de un limón
25	ml de licor de almendras
20	gr de grenetina

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata las yemas con el azúcar y la vainilla, incorpore la harina, la fécula de maíz y avellanas por separado. Monte las claras e incorpórelas en forma envolvente a la mezcla anterior. Hornee por 20 minutos a 180°C.
2. Hidrate la grenetina en el ron y reserve. Bata el requesón con el queso crema, el azúcar glass, el yoghurt, el jugo y la ralladura de limón. Por separado, bata la crema y agréguela al requesón. Purga la grenetina a Baño María. Rocíe el bizcocho con el licor de almendras. Agregue la grenetina al requesón y vierta la mezcla sobre el bizcocho envinado. Refrigere. Decore con la fruta y almendras.



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA FINA VIMAO

Además de su selecta pastelería, lo
invita a sus cursos de:

- Decoración de pasteles
con fondant
- Postres al plato
- Pastelería mundial
- Gelatinas y más...

Informes:

57-66-51-28 y 57-99-75-68

Atención personal de
Victoria Rodríguez y
Layla Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques
de Angola No. 63
Tracc. Bosques de Aragón
a 3 calles del Metro Continentes
de la Línea B

Ahora

también impartimos cursos
en Nogales, Veracruz.
Informes al Tef. 7-32-36, de
18:00 a 21:00 hrs.

PASTEL BOTITA NAVIDEÑA

INGREDIENTES:

- 1 pastel de chocolate
Lunetas de colores
y caramelos
Azúcar roja
- 2 kg de crema batida
Nuez picada al gusto
- 1 base decorativa
Espátula chica

MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque todos los ingredientes
líquidos en la batidora (agregue
el polvo para hornear desde el
principio).
2. Mezcle todos los ingredientes
secos y agréguelos a la batidora.
Bata en segunda velocidad.
3. Vierta a un molde engrasado y
enharinado. Hornee a 200°C
por 55 ó 60 minutos.

Del Pastel:

- | | |
|-----|-----------------------------|
| 150 | gr de harina |
| 200 | gr de azúcar |
| 50 | gr de canoa |
| 50 | gr de nuez picada |
| 5 | gr de polvo para
hornear |
| 100 | ml de leche |
| 90 | ml de aceite |
| 5 | huevos |
| 10 | ml de vainilla |

Manera de armar:

1. Parta el pastel en dos capas, re-
llénelo de crema batida y la nuez
picada, posteriormente, decórela
con la espátula, coloque las lunc-
tas, los caramelos y el azúcar
roja.
2. Acomódalo en una base y dis-
frútelo.

